



WIR SUCHEN DICH: CHEFKOCH (M|W|D)



Jahrelange Tradition und das moderne Vechta ergeben im Herzen der Kreisstadt das Restaurant **Melchers1715**. Von Kaffee bis Carpaccio sind wir mit gemütlichem Ambiente für jeden Anlass die richtige Adresse. Die ausgewählten Weine sind ebenso wie unsere hausgemachte deutsche Küche zeitlos.

Damit wir unsere Gäste auch weiterhin vom Flammkuchen über Burger bis hin zum Rinderfilet beköstigen können, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams ab sofort einen **engagierten (Chef)-Koch (m/w/d) mit mind. fünfjähriger Berufserfahrung**.

DEINE AUFGABEN

- Vor- und Zubereitung von kalten und warmen Speisen im normalen Tagesgeschäft à la carte sowie für größere Veranstaltungen auf Vorbestellung
- Leitung des Küchenteams bestehend aus mehreren Köchen sowie Küchenhilfen
- Erstellung von Schichtplänen
- Warenannahme und -kontrolle nach HACCP und Warenlagerung
- Bestellungen nach Vorgabeplänen

DEIN PROFIL

- Chefkoch/Koch (m/w/d) mit **mind. fünfjähriger Berufserfahrung** in der Gastronomie
- Ausbildung muss nicht zwingend vorhanden sein
- Qualitätsbewusstsein, Teamgeist, Führungsqualitäten und Begeisterung für den Beruf
- Gute kommunikative Fähigkeiten, Einsatzbereitschaft und Flexibilität

WAS DICH ERWARTET

- Eine gute Arbeitsatmosphäre in einem tollen Team
- Übertrafliche Vergütung
- Regelmäßige Arbeitszeiten (5-Tage-Woche, 40 Stunden)
- Kein Teildienst
- Wohnung kann gestellt werden

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung! Bitte sende diese inklusive Foto, Anschreiben und Lebenslauf sowie Qualifikationen und Zeugnissen ausschließlich per E-Mail an **Herrn Heyng, heyng@web.de** oder per Post an **Melchers Gastro GmbH, Raiffeisenstraße 13, 49377 Vechta**.